

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология производства общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Саргсянко Т.С., преподаватель И.И.И.

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

М.Э.

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова И.П.

« 31 » 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

М.Н.

Романова М.Н.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
- 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
- 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

2. Структура и содержание дисциплины

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
- 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

- 3.1. Образовательные технологии
- 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.3. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является изучение и практическое освоение студентами знаний о правовых нормах, регулирующих хозяйственную деятельность организаций (предприятий).

Задачи изучения дисциплины:

- формирование устойчивых знаний и навыков в сфере организации предпринимательской деятельности хозяйствующих субъектов;
- применение законодательных и иных нормативно-правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- подготовка к ориентации и принятию решений в области защиты своих права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность :

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- понятие и основы правового регулирования в области образования;
- основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области образования;
- социально-правовой статус учителя;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда педагогических работников;
- понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 консультации для обучающихся 8 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
самостоятельная проработка лекций и подготовка к практическим занятиям;	6
решение профессиональных ситуационных задач	7
составление схем и таблиц	2
подготовка реферата и мультимедийной презентации к зачету.	4
Консультации	8
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет, 8 семестр</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы гражданского права		28	
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала 1. Предмет дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». 2. Рыночная экономика как объект воздействия права. 3. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. 4. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.	4	2 2
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. 2. Виды субъектов предпринимательского права. 3. Право собственности. 4. Понятие юридического лица, его признаки. 5. Организационно-правовые формы юридических лиц. 6. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск дополнительной информации по теме «Субъекты предпринимательского права» 2. Подготовка сообщений по теме «Собственность и ее виды»	4 2	2 2
Тема 1.3. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала 1. Классификация субъектов предпринимательской деятельности 2. Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки, формы. 3. Хозяйственные товарищества и общества, общества с ограниченной ответственностью или дополнительной ответственностью, акционерные общества (открытые и закрытые) Практические занятия: Организационно- правовые формы юридических лиц Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление схемы «Классификация юридических лиц»	4 2 2	2 2 2
Тема 1.4. Правовое регулирование договорных отношений	Содержание учебного материала 1. Договор в хозяйственных отношениях: понятие, назначение, условия, свободы. 2. Порядок заключения договоров, их содержание, изменение, расторжение. 3. Перечень основных договоров, предусмотренных Гражданским кодексом РФ. Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск дополнительной информации по теме «Виды договоров»	4 2	2 3 3
Раздел 2. Правовое регулирование		40	

трудовых отношений. Административная ответственность				
Тема 2.1. Трудовой договор	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие трудовых правоотношений.	2	
	2.	Трудовой договор: понятие, виды, содержание.	3	
	3.	Заключение и изменение трудового договора. Прекращение трудового договора.	2	
	4.	Порядок расторжения трудового договора.	3	
	Практические занятия Составление трудового договора		2	
Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовка сообщений по теме «Трудовой договор» 2.Поиск дополнительной информации по теме «Рабочее время и время отдыха»		4		
Тема 2.2. Заработная плата	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы.	2	
	2.	Порядок выплаты заработной платы. Оплата труда работников образования Тульской области	3	
	Практические занятия: Расчет размера заработной платы		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовка сообщений по теме «Оплата труда работников образования Тульской области» 2.Поиск дополнительной информации по теме «Заработная плата»		4	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.3. Трудовая дисциплина. Материальная ответственность сторон трудового договора	1.	Понятие и методы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность.	2	
	2.	Понятие, условия и виды материальной ответственности. Материальная ответственность сторон трудового договора.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Поиск дополнительной информации по теме «Трудовая дисциплина» 2. Поиск дополнительной информации по теме «Материальная ответственность» 3.Оформление отчета о практической работе		3	
	Содержание учебного материала			
	1.	Нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав.	2	
	2.	Индивидуальные трудовые споры.	2	
Тема 2.4. Защита нарушенных прав	3.	Рассмотрение индивидуальных споров в КТС. Рассмотрение индивидуальных трудовых споров в судебных органах.	3	
	4.	Защита прав в соответствии с гражданским и гражданско-процессуальным законодательством.	3	
	Практические занятия: Разработка алгоритма разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Поиск дополнительной информации по теме «Гражданское законодательство РФ» 2.Поиск дополнительной информации по теме «Гражданско - процессуальное законодательство РФ» 3.Оформление отчета о практической работе		2	

Тема 2.5. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала		
	1.	Понятие об административной ответственности.	2
	2.	Административные правонарушения и их виды.	2
	3.	Виды административных наказаний.	3
	4.	Производство по делам об административных правонарушениях.	3
	Практические занятия: Составление искового заявления в суд		3
Консультации групповые			8
Всего:			75

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (10 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий и дающие наиболее эффективные результаты освоения дисциплины.

В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 90% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций – в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
8	Л	Активные (проблемные) лекции; -поиск и обработка информации в рамках изучаемого материала с использованием Интернет; -мультимедийная презентация, - лекция-визуализация, лекция-беседа, лекция-дискуссия.	Конспект лекций
	ПЗ	Разбор конкретных ситуаций, тесты	Сборник задач

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: по выполнению практических работ, конспект лекций.
- наглядные пособия: муляжи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows 7	13	1	лицензионная
Microsoft Office 365	13	1	свободно распространяемая без ограничений
AVAST антивирус	13	1	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	13	1	свободно распространяемая без ограничений

7-zip 9.20	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	13	1	удаленный рабочий стол
еТХТ Антиплагиат	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	13		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	13		договор об информационной поддержке
- мультимедиа проектор;			
- теле и видео аппаратура.			

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 224 с.
2. Хабибулин А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. пособие / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. - М., Инфра-М, 2014г. - 336 с.
3. Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учеб. пособие / В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова, М.В. Сытинская. - М., Изд-во Форум, 2014г. - 288 с.

Дополнительные источники:

1. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 160с.

Нормативно-правовые источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.) //Российская газета. 1993 г. 25 дек.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (Ч.3) от 26.11.2001 г. № 146-ФЗ //СЗ РФ. 2001. № 49. Ст. 4552.
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 г. № 195-ФЗ //СЗ РФ. 2002. № 1 (ч.1). Ст. 1.
4. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ //СЗ РФ. 2002. № 1 (Ч.1). Ст. 3.
5. Закон Российской Федерации от 27.04.1993 г. № 4866 «Об обжаловании в суд действий и решений, нарушающих права и свободы граждан» //Ведомости РФ. 1993. № 19. Ст. 685.
6. Федеральный закон от 28.08.1995 г. № 154-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» //СЗ РФ. 1995. № 35. Ст. 3506.
7. Федеральный закон от 07.08.2001 г. № 119-ФЗ «Об аудиторской деятельности» //СЗ РФ. 2001. № 33 (Ч.1). Ст. 3422.
8. Федеральный закон от 08.08.2001 г. № 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» //СЗ РФ. 2001. № 33 (ч.1). Ст. 3430.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ

3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> электронные словари
5. <http://cookup.ru>
6. catalog.iot.ru — каталог образовательных ресурсов в сети Интернет
7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Профессиональные ресурсы интернет:

1. Правовая база «КонсультантПлюс»
2. Правовая база «Гарант»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Умения		
- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	оценка результатов обучения в форме устного и письменного опроса	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения	оценка результатов выполнения практической работы, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
знать:		
- основные положения Конституции Российской Федерации	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- понятие и основы правового регулирования в области образования	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- основные законодательные акты и нормативные документы,	оценка результатов выполнения самостоятельной	<i>От 2 до 5 баллов</i>

регулирующие правоотношения в области образования	работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	
- социально-правовой статус учителя	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- правила оплаты труда педагогических работников	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- виды административных правонарушений и административной ответственности	оценка результатов выполнения самостоятельной работы, в форме устного и письменного опроса, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
- нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	оценка результатов обучения в форме устного и письменного опроса	<i>От 2 до 5 баллов</i>

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей 	Оценка результатов самостоятельной работы	<i>От 2 до 5 баллов</i>

	<p>профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях Опрос Наблюдения с фиксацией фактов</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях</p>	<p><i>От 2 до 5 баллов</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях</p>	<p><i>От 2 до 5 баллов</i></p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических</p>	<p><i>От 2 до 5 баллов</i></p>

		задач, домашних заданий.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. 	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателям и на практических занятиях	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических занятиях	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование повышения личностного и квалификационного уровня. 	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических	<i>От 2 до 5 баллов</i>

		занятиях	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление	Знание нормативно-технической	Устный опрос, экспертная	<i>От 2 до 5 баллов</i>

сложных супов.	документации по приготовлению сложных супов.	оценка практического занятия, тестирование	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике планирования основных показателей производства	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий по организации работы трудового коллектива	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и оценки результатов выполнения работ	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Полнота знаний учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	<i>От 2 до 5 баллов</i>

Критерии оценки практических занятий

Критерии оценки теоретических знаний:

1. Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

2. Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

1. Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
2. Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
3. Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
4. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и

неуверенно излагает материал.

Критерии оценки к зачёту:

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

Задания в тестовой форме:

Тема. Юридические лица: понятие и признаки, цели создания, средства индивидуализации, правоспособность юридического лица. Виды юридических лиц

Вариант 1

1. Юридическим лицом является:

- а) субъект Российской Федерации;
- б) филиал ВУЗа;
- в) магазин ГУМ;
- г) деканат.

2. Коммерческие организации – это организации:

- а) не имеющие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли;
- б) преследующие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности;
- в) созданные в целях проведения благотворительной деятельности;
- г) созданные в целях отправления культовых обрядов.

3. Некоммерческие организации – это организации:

- а) не имеющие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли и не распределяющие прибыль между ее участниками;
- б) имеющие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли;
- в) имеющие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли, но не распределяющие ее между участниками;
- г) участники которых постоянно занимаются предпринимательской деятельностью.

4. *Коммерческие организации создаются в форме:*

- а) потребительских кооперативов;
- б) государственных и муниципальных унитарных предприятий;
- в) общественных и религиозных организаций;
- г) благотворительных и иных фондов.

5. *Некоммерческие организации создаются в форме:*

- а) унитарных предприятий;
- б) хозяйственных товариществ;
- в) потребительских кооперативов;
- г) производственных кооперативов.

6. *Некоммерческим юридическим лицом является:*

- а) Сбербанк;
- б) государственный завод;
- в) гаражно-строительный кооператив;
- г) акционерное общество.

2) Решение правовых задач

Решение задач по трудовому праву

1. На прием к адвокату пришел гражданин Кузнецов и просил разъяснить ему, считается ли он принятым на работу и может ли требовать оформления трудовой книжки.

Кузнецов пояснил, что работает в ООО «Пирожок» грузчиком, с ним заключен договор, названный «Соглашение на выполнение подрядных работ», в соответствии с которым он является на работу к восьми часам каждый день, кроме субботы и воскресенья. Его рабочий день длится девять часов, в течение дня он выполняет погрузочно-разгрузочные работы в пекарне по мере возникновения необходимости в них, подчиняясь при этом директору ООО. В роли адвоката дайте мотивированный ответ гражданину Кузнецову.

2. Гражданин Василевский, увидев объявление о приеме на завод слесарей, пришел в отдел кадров предприятия трудоустроиться. От него потребовали следующие документы: паспорт, трудовую книжку, страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования, ИНН, медицинскую справку из поликлиники о состоянии здоровья, справки от психиатра и нарколога, справку о регистрации по месту жительства, характеристику с последнего места работы.

4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Вопросы к зачету по курсу «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

1. Что такое экономические (производственные) отношения, и каковы их виды? Дайте определение предпринимательской деятельности и наёмного труда.
2. Перечислите признаки предпринимательской деятельности, покажите связь между нею и наёмным трудом.
3. Охарактеризуйте самостоятельность как важнейший признак предпринимательской деятельности. Сопоставьте по данному признаку предпринимательскую деятельность и наёмный труд.

4. Какова цель предпринимательской деятельности? Что такое прибыль? Чем доход предпринимателя отличается от дохода наемного работника? Что означает систематичность получения прибыли?
5. Расскажите о рисковом характере предпринимательской деятельности. Сравните по этому признаку деятельность предпринимателя и труд наемного работника.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающихся.
- 2) Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	
без ограничений				
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	